KitchenAid



Model 5KFP1335

Table des matières

Français

PRÉCAUTIONS D’EMPLOI DU ROBOT MÉNAGER

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d’autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d’avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l’utilisateur ou d’autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d’avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

DANGER — **Vous risquez d’être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Vous risquez d’être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d’électrocution, ne placez jamais le robot ménager dans l’eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d’expérience et de connaissances, à moins qu’elles ne soient surveillées ou qu’elles n’aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
5. Débranchez l’appareil quand vous ne l’utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N’utilisez pas l’appareil si son cordon d’alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s’il a présenté un défaut de fonctionnement, s’il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. L’utilisation d’accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l’écart des disques ou des lames pendant que la lame ou le disque tourne afin d’éviter les risques de blessures graves ou d’endommagement du robot ménager. N’utilisez une spatule dans le bol de travail que si le robot ménager n’est pas en cours de fonctionnement.
12. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

13. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames et les disques sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.

14. Veillez à fixer correctement le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.

15. N'introduisez jamais à la main des aliments dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet.

16. Ne tentez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.

17. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Tension : 220-240 volts

Fréquence : 50/60 Hertz

Puissance : 300 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

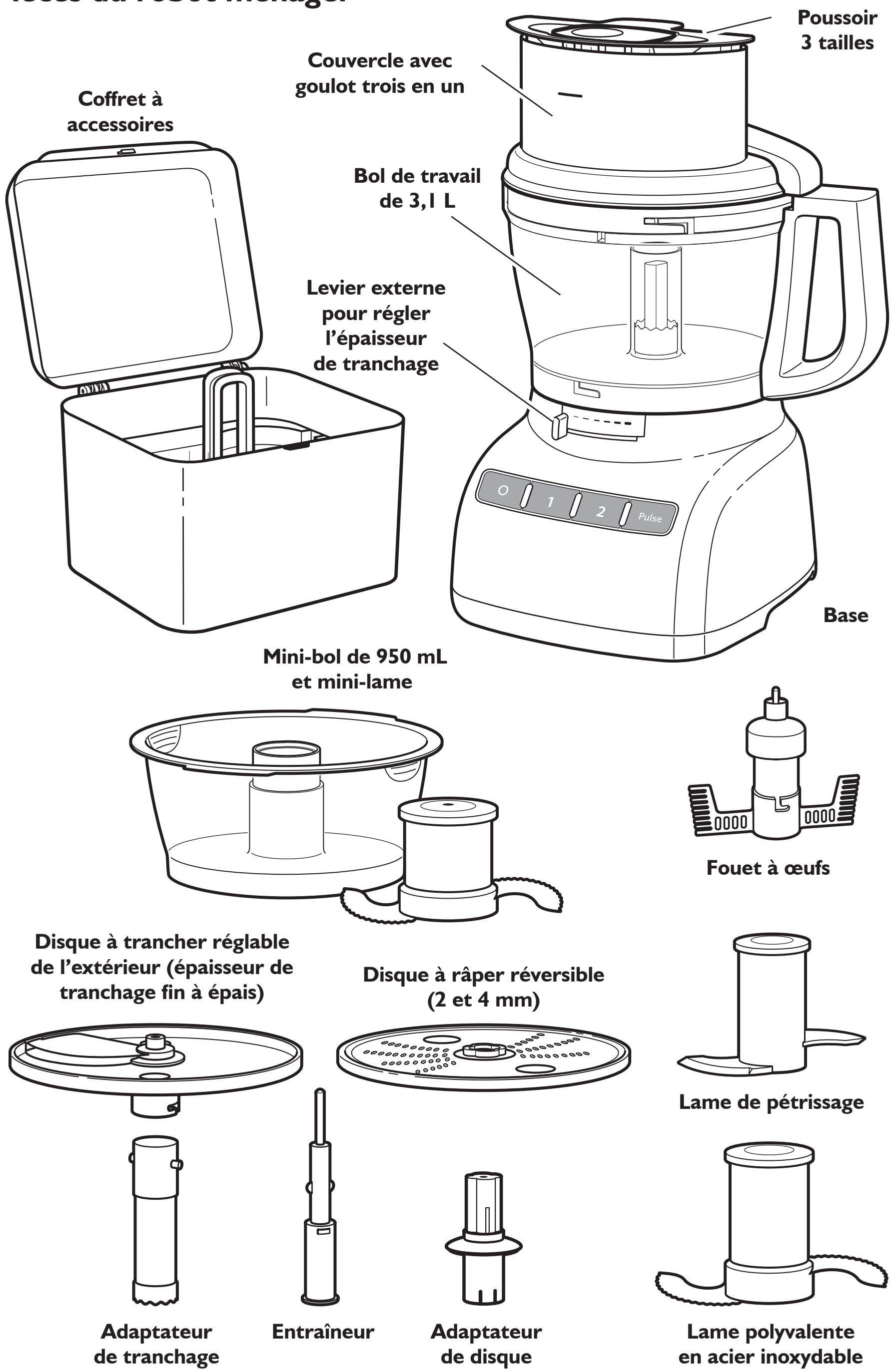
Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

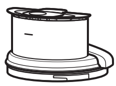
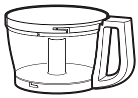
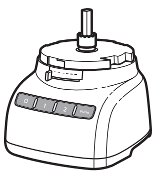
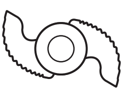
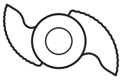
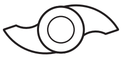
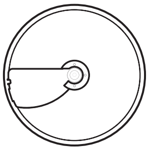
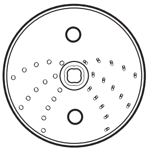
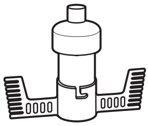
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Pièces du robot ménager



Traduction des inscriptions en anglais figurant sur les pièces

Pièce	Inscriptions en anglais	Traduction en français
	CAUTION : Do not open until blades stop	ATTENTION : Ne pas ouvrir avant l’arrêt complet des lames
	Max Fill	Niveau de remplissage maximum
	Liquid Level	Niveau de liquide
	TWIST TO LOCK	TOURNER POUR VERROUILLER
	Drive Adapter	Entraîneur
	Slicing Adapter	Adaptateur de tranchage
	Multipurpose	Lame polyvalente
	PUSH TO LOCK	POUSSER POUR VERROUILLER
	Mini Multipurpose	Mini-lame polyvalente
	PUSH TO LOCK	POUSSER POUR VERROUILLER
	Dough	Pétrissage
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Disque à trancher réglable (tranchage fin à épais)
	Fine Shredding	Disque à râper fin
	Medium Shredding	Disque à râper moyen
	Egg Whip	Fouet à œufs

PIÈCES ET FONCTIONS

Caractéristiques du robot ménager

Levier externe pour régler l'épaisseur de tranchage
Le disque à trancher réglable de l'extérieur exclusif de KitchenAid vous permet de sélectionner une épaisseur de tranchage fin à épais sans avoir à démonter les lames. Lorsque le disque est installé, il suffit de faire glisser le levier de réglage de l'épaisseur à la position souhaitée ; il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle, ni d'éteindre le robot ménager.

Vitesse 1, Vitesse 2 et fonction Pulse
Les deux vitesses ainsi que la fonction Pulse vous offrent un contrôle précis, pour des résultats exceptionnels quels que soient les aliments.

Couvercle avec goulot trois en un
Le goulot trois en un permet d'introduire des ingrédients de grande taille - tomates, concombres, pommes de terre...- afin de minimiser le besoin de découpes préalables.

Poussoir 3 tailles
Trois poussoirs sont imbriqués l'un dans l'autre. Retirez le poussoir de taille intermédiaire du grand poussoir pour libérer le goulot de largeur moyenne, qui vous permettra d'ajouter les aliments en continu.

Pour ajouter des petits ingrédients (par exemple, des herbes, des noix, des carottes une par une ou du céleri), ôtez le poussoir étroit et utilisez le goulot étroit.

Grâce au petit orifice situé au bas du poussoir étroit, vous pouvez facilement verser de l'huile dans les ingrédients. Il suffit de remplir le poussoir de la quantité souhaitée d'huile ou de tout autre liquide.

Base solide et stable
La base solide avec des pieds antidérapants offre une excellente stabilité et réduit les vibrations pendant l'utilisation - même intensive - du robot.

ACCESSOIRES

Accessoires inclus

Bol de travail de 3,1 L
Ce bol solide permet de travailler de grandes quantités d'aliments.

Mini-bol de 950 mL et mini-lame
Le mini-bol et la mini-lame en acier inoxydable sont parfaits pour hacher et mixer de petites portions d'aliments.

Disque à trancher réglable de l'extérieur
Réglable pour obtenir des tranches d'environ 1 à 6 mm d'épaisseur, ce disque permet de trancher la plupart des aliments.

Disque à râper réversible
Ce disque possède deux côtés : l'un pour râper finement et l'autre grossièrement le fromage ou les légumes.

Entraîneur
Combiné avec l'adaptateur adéquat, l'entraîneur permet de rattacher le disque à trancher ou à râper et la mini-lame à l'arbre de commande de la base.

Adaptateur de tranchage
Cet adaptateur s'emboîte sur l'entraîneur et dans la base du disque à trancher réglable.

Adaptateur de disque
Cet adaptateur s'emboîte sur l'entraîneur et dans la base du disque à râper.

Lame polyvalente en acier inoxydable
Cette lame multi-usage permet de hacher, d'émincer, d'incorporer, de mixer et d'émulsifier en quelques secondes à peine.

Lame de pétrissage
Cette lame est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes levées.

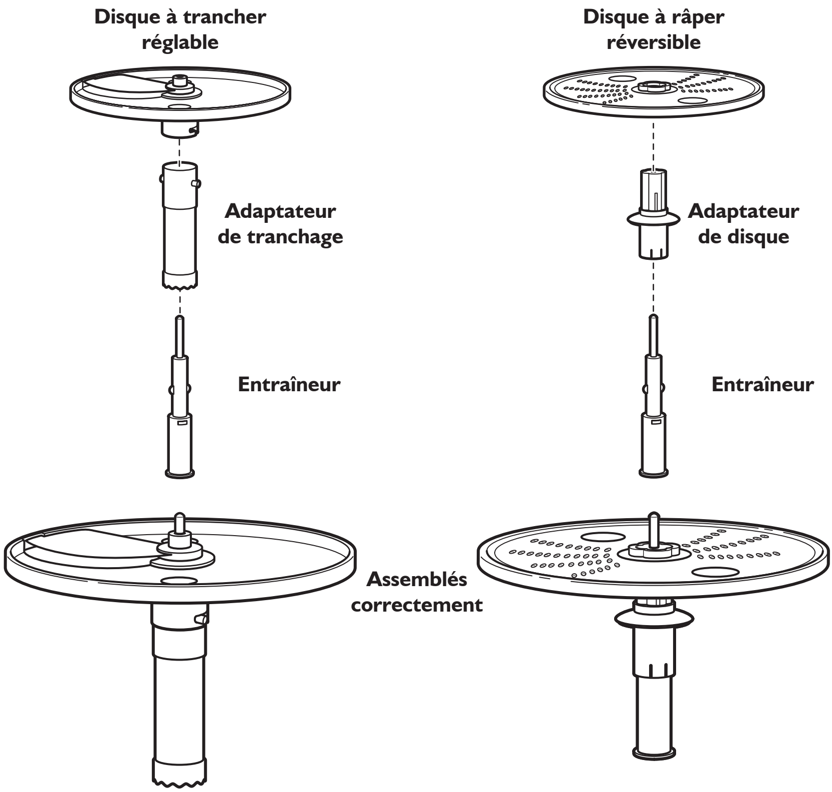
Fouet à œufs
Cet accessoire permet de battre rapidement les blancs d'œufs en neige pour réaliser des meringues, des mousses, des soufflés et autres desserts.

Coffret à accessoires
À la fois élégant et résistant, ce coffret permet de ranger et de protéger les lames, disques et accessoires.

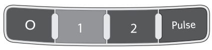
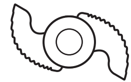
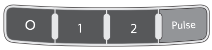
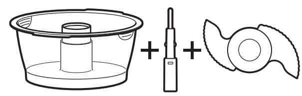
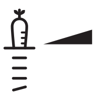
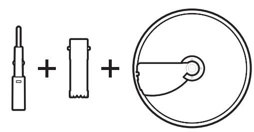
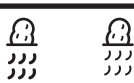
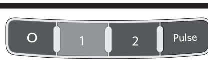
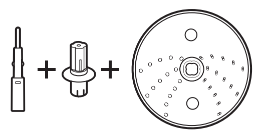
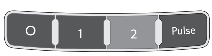
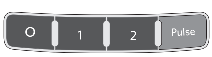
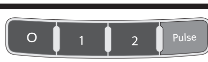
Spatule / outil de nettoyage (non illustré)
Sa forme adaptée permet de retirer facilement les aliments des bols, disques et lames.

Présentation de l'assemblage des disques

Deux adaptateurs de disque différents sont livrés avec le robot ménager. L'un est utilisé exclusivement avec le disque à trancher réglable et l'autre, avec le disque à râper réversible et tous les autres disques en option.



Guide de sélection des accessoires

Action	Commande	Aliments	Accessoire
 Émincer Hacher Mixer		Fromage Chocolat Fruits Herbes fraîches Noix Tofu Légumes Viande	**Lame polyvalente en acier inoxydable**  **OU** **Mini-bol et mini-lame en acier inoxydable**
			
 Mélanger		Sauce pour pâtes Pesto Sauces Pâte à gâteau Pâte à tarte	
 Trancher fin Trancher épais		Fruits (tendres) Pommes de terre Tomates Légumes (tendres)	**Disque à trancher réglable** 
		Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	
 Râper moyen Râper fin		Pommes de terre Légumes (tendres)	**Disque à râper réversible** 
		Choux Fromage Chocolat Fruits (durs) Légumes (durs)	
 Pétrir		Pâtes levées	**Lame de pétrissage en plastique** 
 Fouet		Œufs	**Fouet à œufs** 

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Avant la première utilisation

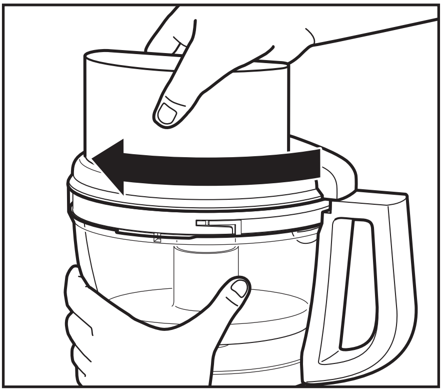
Avant d'utiliser votre robot ménager pour la première fois, lavez le bol de travail et son couvercle, le mini-bol, les poussoirs, les disques et les lames soit à la main, soit au lave-vaisselle (reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »).

Retrait du couvercle du bol de travail

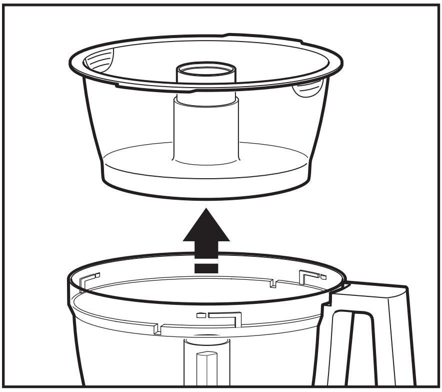
Votre robot ménager est livré avec un bol de travail sur lequel est fixé son couvercle et contenant le mini-bol.

Pour retirer le couvercle du bol de travail en vue du premier nettoyage :

1. Maintenez fermement le goulot du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour détacher le couvercle du bol.



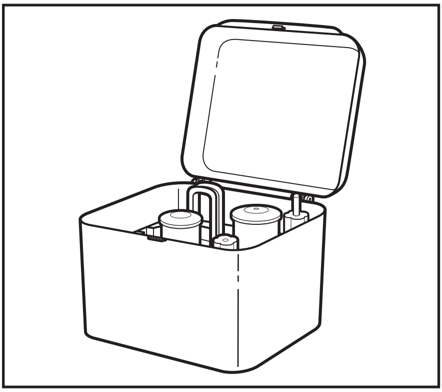
2. Soulevez le mini-bol pour le retirer.



Rangement des pièces

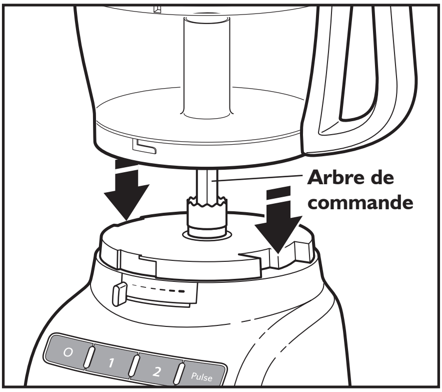
Une fois lavés, les disques, les adaptateurs et les lames doivent être rangés dans le coffret prévu à cet effet, dans un endroit hors de portée des enfants.

Le mini-bol peut être placé à l'intérieur du bol de travail pour faciliter le rangement.

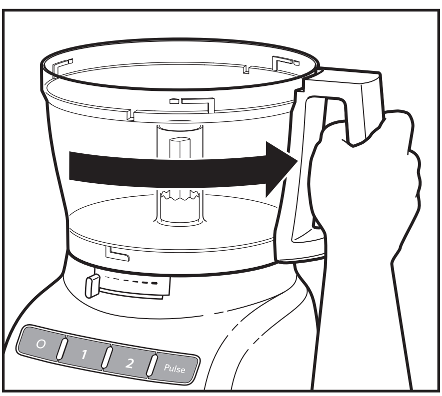


Fixation du bol de travail

1. Placez le robot ménager sur un plan de travail plat et sec, avec les commandes à l'avant. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.
2. Placez le bol de travail sur la base, en alignant les parties saillantes sur les encoches de la base. L'orifice central doit s'emboîter sur l'arbre de commande.



3. Maintenez fermement la poignée du bol de travail et tournez ce dernier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la base.

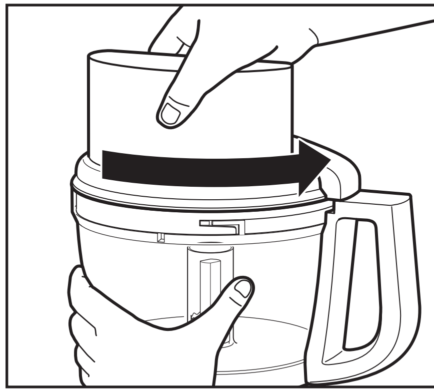


Choisissez l'accessoire souhaité et installez-le en suivant les instructions fournies aux pages suivantes.

Fixation du couvercle

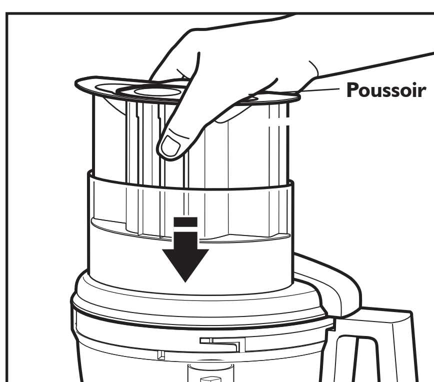
REMARQUE : veillez à installer l'accessoire souhaité avant de fixer le couvercle.

1. Placez le couvercle sur le bol de travail en positionnant le goulot juste à gauche de la poignée du bol. En maintenant le goulot, faites pivoter le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.



2. Insérez le poussoir dans le goulot trois en un. Pour plus de détails sur la transformation d'aliments de différentes tailles, reportez-vous à la section « Utilisation du goulot trois en un ».

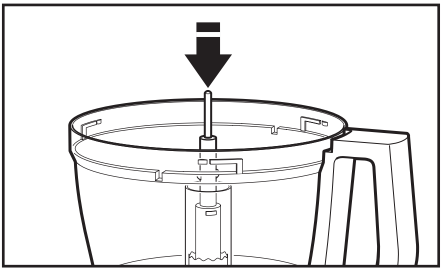
REMARQUE : votre robot ménager ne fonctionne que si le bol de travail et son couvercle sont correctement fixés à la base et si le poussoir grand format est introduit au moins jusqu'au trait de remplissage maximal sur le goulot (à mi-hauteur environ).



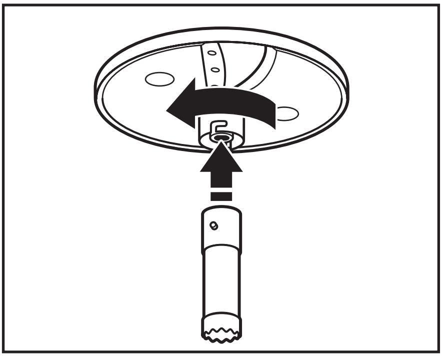
Montage du disque à trancher réglable

IMPORTANT : le disque à trancher réglable ne peut être installé que dans un seul sens.

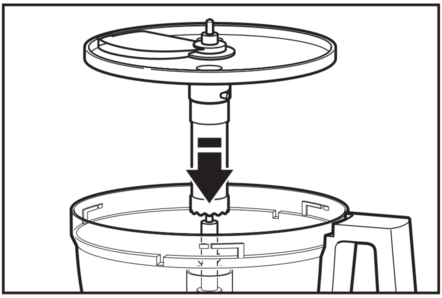
1. Après avoir installé le bol de travail, placez l'entraîneur sur l'arbre de commande de la base.



2. Maintenez le disque à trancher réglable à l'aide des deux points de prise et alignez les ergots de l'adaptateur du disque à trancher réglable dans les encoches en L du disque. Faites glisser le disque vers le bas sur l'adaptateur et tournez pour emboîter les ergots dans les encoches en L.

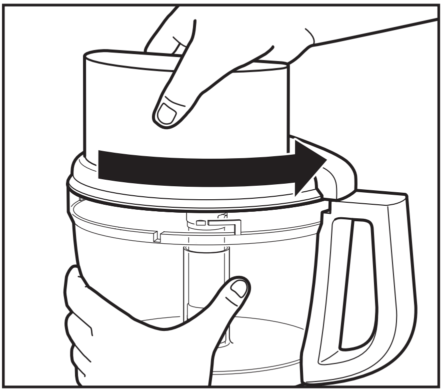


3. Abaissez le disque à trancher et son adaptateur sur l'entraîneur.



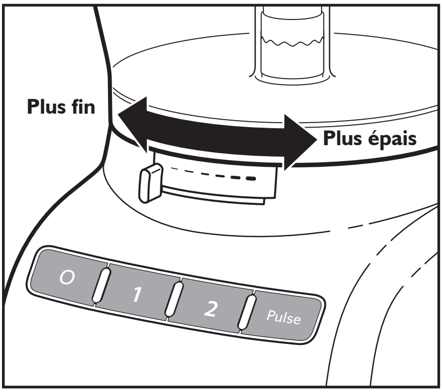
CONSEIL : il se peut que vous deviez tourner l'ensemble disque/entraîneur jusqu'à ce qu'il descende et s'insère correctement.

4. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.



Réglage de l'épaisseur de tranchage

Réglez l'épaisseur de tranchage en déplaçant le levier vers la gauche pour obtenir des tranches plus fines ou vers la droite pour des tranches plus épaisses.

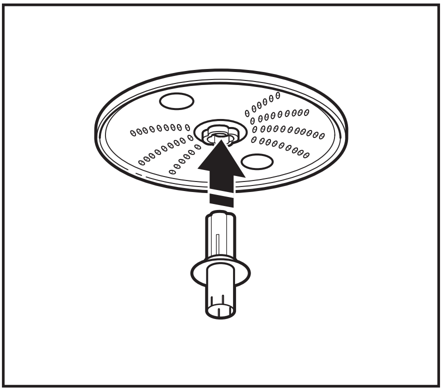


REMARQUE : le levier fonctionne uniquement avec le disque à trancher réglable. Si vous l'utilisez pour régler l'épaisseur alors que d'autres disques ou lames sont installées, la modification n'aura aucun effet.

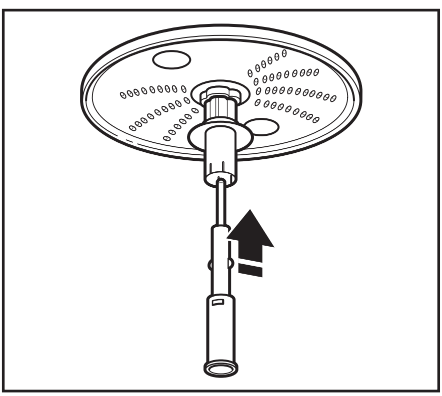
Montage du disque à râper

IMPORTANT : lorsque vous utilisez le disque à râper réversible, la face souhaitée (râper fin ou grossier) doit être placée vers le HAUT.

1. Maintenez le disque à l'aide des deux points de prise et insérez son adaptateur dans l'orifice au bas du disque.

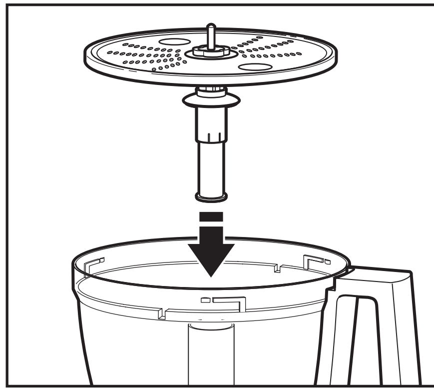


2. Faites glisser l'entraîneur dans l'adaptateur du disque aussi loin que possible, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

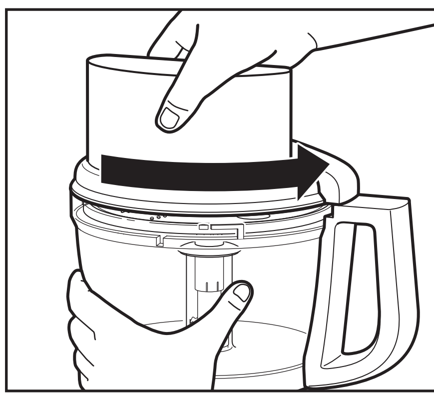


3. Après avoir installé le bol de travail, faites glisser l'entraîneur sur l'arbre de commande.

CONSEIL : il se peut que vous deviez tourner l'ensemble disque/entraîneur jusqu'à ce qu'il descende et s'insère correctement.



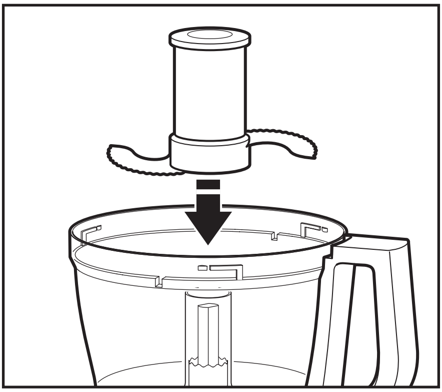
4. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.



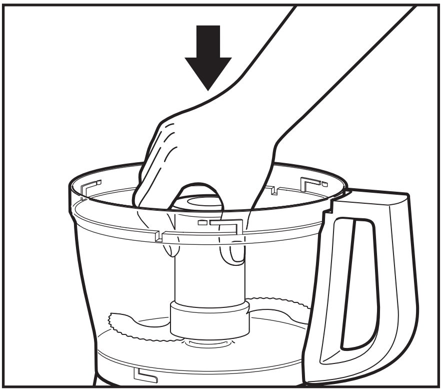
Fixation de la lame polyvalente ou de la lame de pétrissage

IMPORTANT : la lame polyvalente et la lame de pétrissage ne peuvent s'utiliser qu'avec le bol de travail.

1. Placez la lame sur l'arbre de commande.
2. Tournez la lame pour qu'elle se fixe à l'arbre de commande.



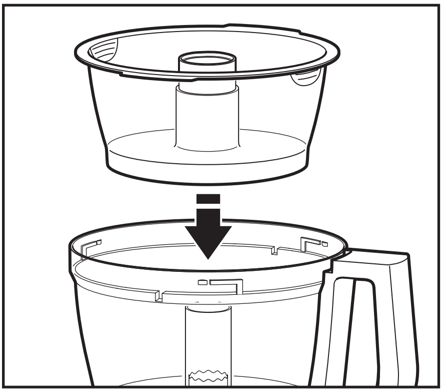
3. Poussez pour verrouiller : enfoncez fermement la lame polyvalente jusqu'au fond, le plus loin possible. Un joint interne lui permet de s'enclencher solidement au centre du bol de travail.



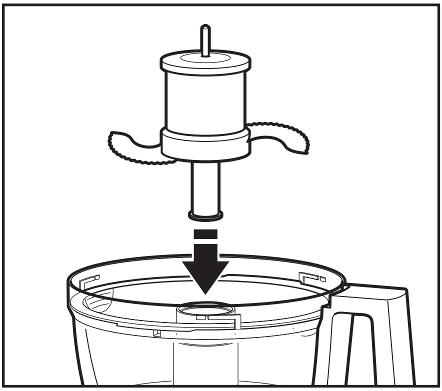
4. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

Montage du mini-bol et de la mini-lame

1. Placez le mini-bol à l'intérieur du bol de travail sur l'arbre de commande. Faites-le tourner jusqu'à ce que les taquets situés sur son bord supérieur s'emboîtent dans les encoches en haut du bol de travail.



2. Placez l'entraîneur dans la mini-lame et l'ensemble sur l'arbre de commande. Il est possible que vous deviez faire pivoter la mini-lame pour la fixer. Enfoncez-la fermement pour qu'elle se verrouille.



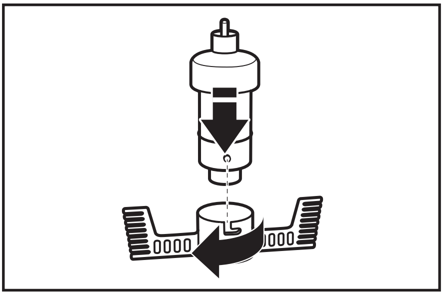
3. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.
4. Pour retirer le mini-bol une fois les aliments prêts, ôtez d'abord la mini-lame en tirant sur le bouchon vers le haut. Ensuite, extrayez le bol en le soulevant verticalement, à l'aide des deux points de prise situés le long du bord supérieur du bol.

Français

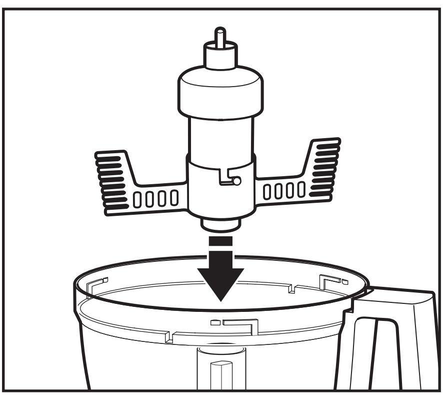
Installation du fouet à œufs

IMPORTANT : le fouet à œufs ne peut s'utiliser qu'avec le bol de travail.

1. Assurez-vous d'assembler correctement le fouet à œufs. Si vous avez démonté les deux pièces pour les nettoyer, alignez l'ergot de l'adaptateur du fouet avec l'encoche du fouet, et tournez pour que ce dernier se verrouille.

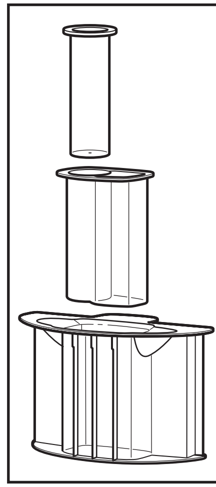


2. Après avoir installé le bol de travail sur la base, placez le fouet à œufs sur l'arbre de commande.



3. Tournez le fouet à œufs pour qu'il se fixe à l'arbre de commande.
4. Installez le couvercle en vous assurant qu'il se verrouille correctement.

Utilisation du goulot trois en un



Le goulot trois en un inclut un poussoir 3 tailles. Utilisez le poussoir entier (avec ses 3 parties imbriquées) pour pousser des aliments de grande taille. Ôtez les poussoirs intérieurs pour créer des goulots moyens ou étroits afin d'insérer des aliments plus petits.

Pour trancher ou râper des petits aliments, insérez le poussoir 3 tailles dans le goulot puis ôtez le petit poussoir. Le petit poussoir et son goulot servent à ajouter des aliments minces ou tendres, comme des carottes ou des branches de céleri. Lorsque vous n'utilisez pas le petit goulot, veillez à bien placer le petit poussoir dans le poussoir 3 tailles.

Pour verser lentement de l'huile ou d'autres ingrédients liquides dans le bol de travail, il suffit d'ajouter la quantité souhaitée dans le petit poussoir, et celle-ci s'écoulera à un rythme constant au travers du petit orifice situé au bas du poussoir.

⚠ AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

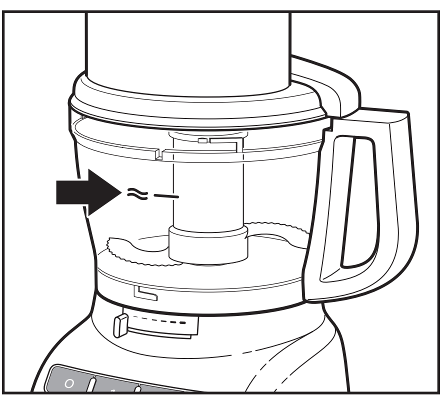
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

Avant l'utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, son couvercle et les lames sont correctement assemblés et fixés à la base de l'appareil (reportez-vous à la section « Mise en service de votre robot ménager »).

Niveau de liquide maximal

Ce trait figurant sur le bol de travail indique le niveau de liquide maximal que peut gérer le robot ménager.



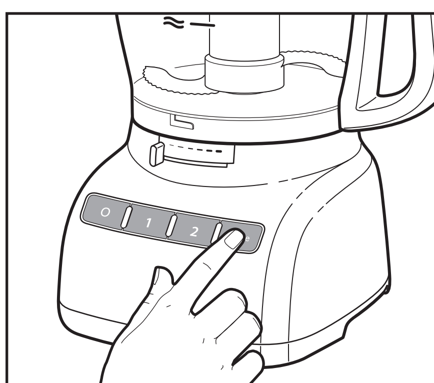
Utilisation des boutons de vitesse 1 et vitesse 2

1. Pour mettre en marche le robot ménager, appuyez sur le bouton de vitesse 1 (faible vitesse, pour les aliments tendres) ou vitesse 2 (vitesse élevée, pour les aliments durs). Le robot ménager fonctionnera en continu et le voyant lumineux sera allumé.
2. Pour arrêter le robot ménager, appuyez sur le bouton « O » (Arrêt). Le voyant lumineux s'éteindra et la lame ou le disque s'arrêteront de tourner dans les quelques secondes qui suivent.
3. Attendez que la lame ou le disque s'arrête complètement avant de retirer le couvercle du bol de travail. Veillez à éteindre le robot ménager avant de le débrancher ou d'ôter le couvercle du bol de travail.

REMARQUE : Si le robot ménager ne fonctionne pas, assurez-vous que le bol de travail et son couvercle sont correctement fixés à la base de l'appareil (reportez-vous à la section « Mise en service de votre robot ménager »).

Utilisation de la fonction Pulse

La fonction Pulse permet de travailler les aliments avec de courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Elle est idéale pour les préparations devant être hachées ou mixées grossièrement. Il suffit pour cela d'appuyer sur le bouton Pulse et de le maintenir enfoncé le temps nécessaire, puis d'arrêter l'opération en le relâchant.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

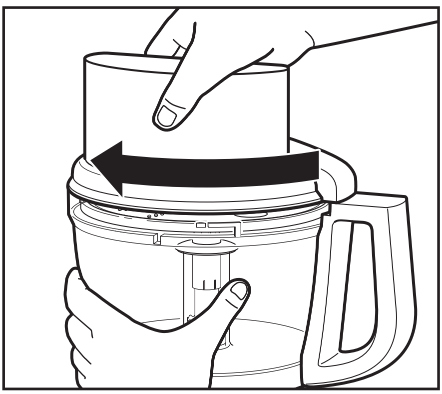
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Retrait des aliments une fois transformés

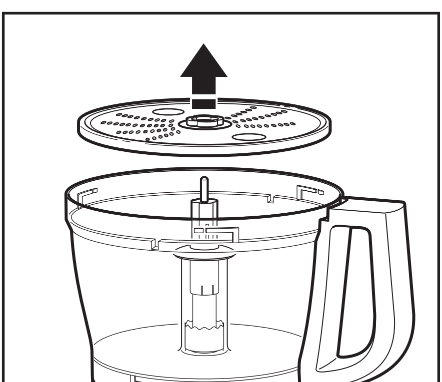
1. Appuyez sur le bouton « O » (Arrêt).

2. Débranchez le robot ménager avant de le démonter.

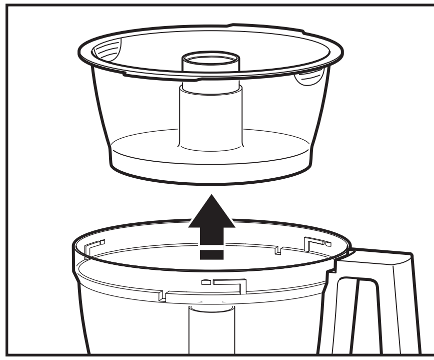
3. Faites pivoter le couvercle vers la gauche et retirez-le.



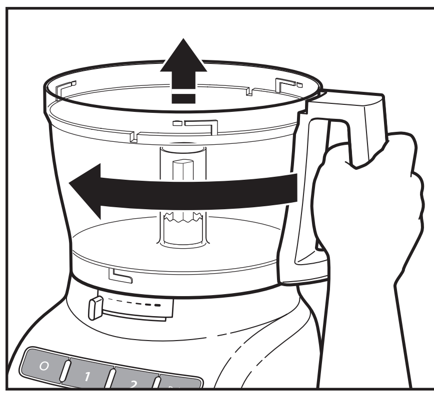
4. Si un disque est installé, ôtez-le avant de retirer le bol. En maintenant le disque à l'aide des deux points de prise, soulevez-le verticalement. Retirez l'adaptateur.



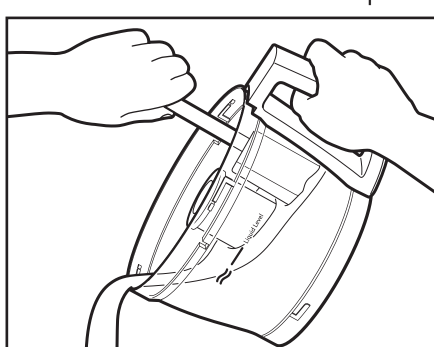
5. Si le mini-bol est installé, saisissez-le à l'aide des points de prise situés le long de son bord supérieur et retirez-le.



6. Faites pivoter le bol de travail vers la gauche pour le déverrouiller de la base. Ôtez-le en le soulevant.



7. Vous pouvez retirer la lame polyvalente du bol de travail avant de le vider de son contenu. Vous pouvez également laisser la lame en place. Retirez ensuite les aliments du bol et de la lame à l'aide d'une spatule.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

1. Appuyez sur le bouton « O » (Arrêt).
2. Débranchez le robot ménager avant de le nettoyer.
3. Nettoyez la base et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer.
4. Veuillez noter que les bols sans BPA exigent un traitement spécial. Si vous souhaitez les passer au lave-vaisselle au lieu de les laver à la main, veuillez respecter les instructions suivantes :
   - Toutes les pièces doivent être placées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
   - Évitez de coucher le bol sur le côté.
   - Évitez de sélectionner des programmes à haute température (cycle avec assainissement ou vapeur).
5. Si vous nettoyez certaines pièces du robot ménager à la main, n'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Ils risquent de griffer ou de voiler le bol de travail et le couvercle. Séchez soigneusement toutes les pièces après les avoir lavées.
6. Pour éviter d'endommager le système de verrouillage lorsque vous n'utilisez pas le robot, ne rangez pas le bol de travail et son couvercle en position « verrouillée » sur la base du robot.
7. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Mettez la fiche à l'abri en l'accrochant au cordon.
8. Les disques, les adaptateurs et les lames doivent être rangés dans le coffret prévu à cet effet, dans un endroit hors de portée des enfants.

Français

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

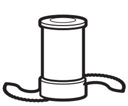
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Utilisation de la lame polyvalente



Pour hacher des fruits ou des légumes frais : Épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Coupez-les en morceaux de 2,5 à 4 cm. Mixez jusqu'à obtenir la taille souhaitée, en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour mixer des fruits ou des légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) : Ajoutez 60 mL de liquide par 235 mL (1 tasse) d'ingrédients. Mixez l'ensemble à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Puis, continuez à mixer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour préparer une purée de pommes de terre : Râpez des pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide du disque à râper. Remplacez ensuite ce dernier par la lame polyvalente. Ajoutez du beurre ramolli, du lait et assaisonnez. Appuyez sur le bouton Pulse trois à quatre fois, pendant deux à trois secondes chaque fois, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et jusqu'à ce que le lait soit absorbé. Ne mixez pas trop longtemps.

Pour hacher des fruits secs (ou collants) : Les ingrédients doivent être froids. Ajoutez 60 mL de farine de la recette par portion de 120 mL de fruits secs. Mixez l'ensemble à l'aide de petites impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Pour hacher finement un zeste de citron : Au moyen d'un couteau aiguisé, pelez la partie colorée (sans la membrane blanche) du citron. Coupez le zeste en fines tranches. Mixez jusqu'à ce que le zeste soit finement haché.

Pour émincer de l'ail, ou hacher des fines herbes ou des légumes en petites quantités : Alors que le robot tourne, ajoutez les ingrédients à travers le goulot. Mixez-les jusqu'à ce qu'ils soient hachés correctement. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous que le bol de travail et les herbes sont parfaitement secs avant de commencer à hacher.

Pour hacher tout type de noix, ou réaliser du beurre de cacahuète (ou d'autres noix) :
Mixez jusqu'à 710 mL de noix jusqu'à obtenir la consistance souhaitée en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Pour un hachage plus grossier, mixez de plus petites quantités, en appuyant sur le bouton Pulse une ou deux fois, pendant une ou deux secondes chaque fois. Appuyez plus souvent sur le bouton Pulse pour que la texture soit plus fine. Si vous souhaitez réaliser du beurre de cacahuète, mixez en continu jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Conservez au réfrigérateur.

Pour hacher de la viande, de la volaille ou des fruits de mer cuits ou crus :
Les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux de 2,5 cm. Mixez jusqu'à 455 g à la fois, jusqu'à obtenir la taille souhaitée, en donnant de petites impulsions, d'une à deux secondes chacune. Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour réduire en miettes pain, biscottes ou biscuits :
Coupez les ingrédients en morceaux de 3,5 à 5 cm. Mixez jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Pour les morceaux de plus grande taille, appuyez d'abord sur le bouton Pulse deux à trois fois, pendant une à deux secondes chaque fois. Mixez ensuite jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Pour faire fondre du chocolat :
Mélangez le chocolat et le sucre de la recette dans le bol de travail. Hachez-les finement. Faites chauffer le liquide de la recette. Alors que le robot fonctionne, versez le liquide chaud à travers le goulot. Mixez jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

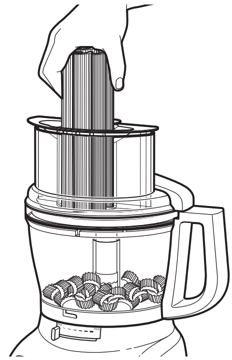
Pour râper des fromages à pâte dure, tels que parmesan ou pecorino romano :
Attention, n'utilisez jamais votre robot ménager pour râper un fromage trop dur, que vous n'arriveriez pas à percer avec la pointe d'un couteau aiguisé, par exemple. Pour râper les fromages durs tels que du parmesan, vous pouvez utiliser la lame polyvalente. Coupez le fromage en morceaux de 2,5 cm, et mettez-les dans le bol de travail. Mixez-les à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Puis, continuez à mixer jusqu'à obtenir du fromage râpé finement. Les morceaux de fromage peuvent également être introduits à travers le goulot pendant que le robot tourne.

REMARQUE : il est possible que lorsque vous mixez des noix ou d'autres aliments très durs, la surface intérieure du bol se raye.

Utilisation des disques à trancher ou à râper



Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes longs et de faible diamètre, tels que céleri, carottes et bananes :



Coupez les aliments pour qu'ils rentrent facilement à travers le goulot soit verticalement, soit horizontalement, et veillez à ce que le goulot soit bien rempli pour que les aliments se positionnent correctement. Tranchez/râpez-les en les enfonçant de sorte à exercer une pression uniforme.
Vous pouvez également utiliser le plus petit goulot : introduisez les aliments verticalement dans le goulot et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes ronds, tels qu'oignons, pommes et poivrons :
Épluchez les fruits ou légumes, ôtez éventuellement leurs trognons et pépins. Coupez-les en deux ou en quatre pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot, puis introduisez-les dans ce dernier. Poussez-les sur le disque tournant en exerçant une pression uniforme.

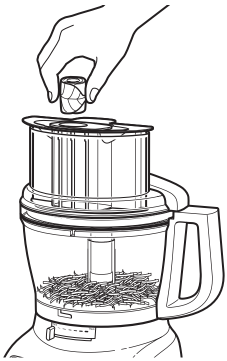
Pour trancher ou râper des fruits ou des légumes de petite taille, tels que des fraises, des champignons ou des radis :
Placez les aliments verticalement ou horizontalement en couches dans le goulot. Remplissez le goulot de façon à ce que les aliments soient correctement positionnés. Poussez-les sur le disque tournant en exerçant une pression uniforme. Vous pouvez également utiliser le petit goulot du poussoir. Placez les aliments verticalement et incorporez-les à l'aide du petit poussoir.

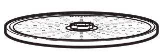
Pour trancher de la viande ou de la volaille crue :
Coupez ou enroulez la viande pour qu'elle rentre facilement dans le goulot. Enveloppez-la et faites-la congeler jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, de 30 minutes à 2 heures, en fonction de la quantité. Assurez-vous de toujours pouvoir la percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si ce n'est pas le cas, laissez-la décongeler légèrement. Tranchez la viande en la poussant avec une pression uniforme.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Pour trancher du saucisson, ou de la viande ou de la volaille cuite :
Les ingrédients doivent être très froids. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Tranchez-les en les poussant avec une pression ferme et uniforme.

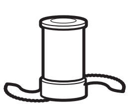
Pour émincer des épinards ou d'autres feuilles :
Empilez les feuilles, puis enroulez-les et placez les rouleaux à la verticale dans le goulot. Tranchez-les en les poussant avec une pression uniforme.





Pour râper des fromages à pâte ferme ou molle :
Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour râper les fromages à pâtes molle (par exemple de la mozzarella), il est conseillé de les congeler au préalable entre dix et quinze minutes. Coupez-les en morceaux pour qu'ils rentrent facilement dans le goulot. Râpez-les en les poussant en exerçant une pression uniforme.

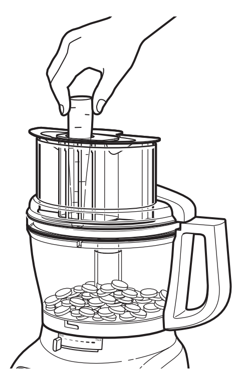
Utilisation de la lame de pétrissage



La lame de pétrissage est spécialement conçue pour mélanger et pétrir les pâtes levées de façon rapide et homogène. Le robot peut pétrir des pâtes utilisant jusqu'à 350 grammes de farine. Si votre recette requiert plus de farine, divisez-la.

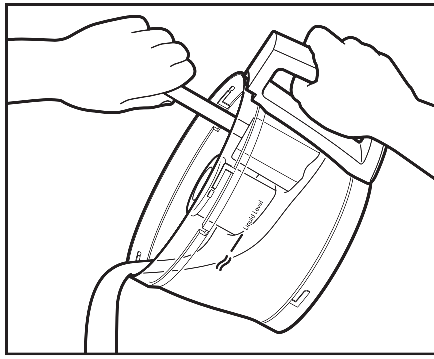
Conseils utiles

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur, évitez les aliments trop durs ou trop congelés pour pouvoir être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, se coince dans la lame, arrêtez le robot et ôtez la lame. Ensuite, retirez délicatement le bout d'aliment de la lame.
- Ne remplissez pas excessivement le bol de travail ou le mini-bol. Pour obtenir une consistance fine, remplissez-les à moitié ou aux deux tiers. Pour obtenir une consistance plus épaisse, ne dépassez pas les trois quarts. Quant aux liquides, vous pouvez les ajouter jusqu'au trait de remplissage maximal (reportez-vous à la section « Utilisation de votre robot ménager - Niveau de liquide maximal ». Lorsque vous hachez des aliments, le bol de travail doit être rempli au tiers ou à la moitié tout au plus. Pour des préparations de moins de 235 mL de liquides ou de 120 mL d'ingrédients solides, utilisez le mini-bol.
- Positionnez le disque à trancher de telle sorte que la surface de coupe se trouve juste à droite du goulot. De cette façon, la lame pourra effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
- Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, insérez les ingrédients à hacher à travers le goulot pendant que l'appareil fonctionne.
- Lorsque vous tranchez ou râpez des aliments, le degré de pression à exercer sur ceux-ci doit varier selon leur type afin d'obtenir des résultats optimaux. En règle général, les aliments tendres et délicats (tels que fraises et tomates) nécessitent une pression légère, les aliments de consistance moyenne (courgette ou pommes de terre, par exemple) une pression modérée, et les aliments durs (comme les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure ou la viande partiellement congelée) une pression plus ferme.
- Le fromage à pâte molle ou plus ou moins tendre peut s'éparpiller ou s'enrouler sur le disque à râper. Pour éviter ce problème, ne râpez que du fromage bien froid.
- Il peut arriver que des aliments longs et minces, comme des carottes ou du céleri, bougent dans le goulot et soient donc tranchés de façon inégale. Pour éviter ceci, coupez ces aliments en morceaux et remplissez-en le goulot. Vous pouvez également utiliser le petit goulot, très pratique pour ajouter des aliments minces ou petits.



CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Pour préparer de la pâte à gâteau ou à biscuits, utilisez la lame polyvalente pour battre d'abord en crème la matière grasse et le sucre. Ajoutez les ingrédients secs ensuite. Placez les noix et les fruits au-dessus du mélange de farine pour empêcher qu'ils soient hachés de façon excessive. Mixez les noix et les fruits à l'aide de petites impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés aux autres ingrédients. Ne mixez pas trop longtemps.
- Si les aliments tranchés ou râpés s'accumulent d'un côté du bol, arrêtez le robot et répartissez-les au moyen d'une spatule.
- Dès que la quantité d'aliments atteint le dessous du disque à râper ou à trancher, retirez-les du bol.
- Quelques gros morceaux d'aliments peuvent rester coincés au-dessus du disque à trancher ou à râper. Vous pouvez au besoin les couper à la main, puis les ajouter au mélange.
- Organisez les tâches de transformation de façon à réduire au maximum le nettoyage du bol. Commencez par introduire les ingrédients secs ou durs avant les liquides.
- Pour débarrasser facilement la lame polyvalente des résidus d'aliments, il suffit de vider le bol de travail, de replacer le couvercle, puis d'appuyer sur bouton Pulse pendant une à deux secondes pour faire tourner la lame et la nettoyer.
- Après avoir ôté le couvercle du bol de travail, placez-le à l'envers sur le plan de travail, afin que ce dernier reste propre.
- Utilisez la spatule pour retirer les ingrédients du bol de travail.



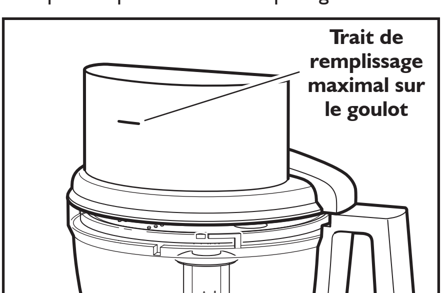
- Le robot ménager n'est **pas** conçu pour effectuer les tâches suivantes :
  - Moudre des grains de café, ou autres graines et épices dures
  - Hacher des os ou d'autres parties non comestibles d'aliments
  - Liquéfier des fruits ou des légumes crus
  - Trancher des œufs durs ou de la viande non mise au frais
- Si des pièces en plastique venaient à se décolorer à cause du type d'aliments introduits dans le robot, nettoyez-les avec du jus de citron.

DÉPANNAGE

Si votre robot ménager fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

Le robot ménager ne se met pas en marche :

- Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés, et que le grand poussoir est bien inséré dans le goulot.
- Si vous introduisez des aliments à travers l'ouverture du grand goulot, vérifiez qu'ils ne dépassent pas le trait de remplissage maximal.



- N'appuyez que sur un bouton à la fois. Le robot ménager ne fonctionne pas si vous appuyez sur plusieurs boutons en même temps.
- Vérifiez si le robot est branché.
- Assurez-vous que le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne normalement. Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le robot ménager puis rebranchez-le à la prise de courant.
- Si le robot n'est pas à température ambiante, attendez qu'il atteigne celle-ci et réessayez de le mettre en marche.

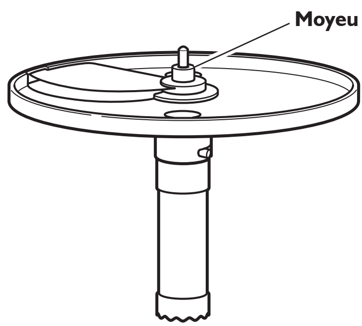
DÉPANNAGE

Le robot ménager ne tranche pas ou ne râpe pas correctement :

- Vérifiez que le côté du disque avec la partie de lame surélevée est placé face vers le haut sur l'adaptateur.
- Si vous utilisez le disque à trancher réglable, assurez-vous qu'il est réglé sur l'épaisseur correcte.
- Vérifiez que les ingrédients sont adaptés ou préparés pour être tranchés ou râpés. Reportez-vous à la section « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».

Le couvercle du bol de travail ne se ferme pas lorsque le disque est en place :

- Vérifiez que le disque est correctement installé, moyeu surélevé vers le haut, et qu'il est bien positionné sur l'entraîneur.



Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez consulter la section « Entretien et garantie ».

Français

ENTRETIEN ET GARANTIE

Garantie du robot ménager KitchenAid à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Australie et Nouvelle-Zélande: Pour le modèle 5KFP1335 : Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du robot ménager pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France :
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :
Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

FOR THE WAY IT'S MADE.

*Bien pensé, bien fabriqué.

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be
www.KitchenAid.eu

W10506838A

© 2012. Tous droits réservés.
Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable. 07/12

FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice. 07/12